SAMSUNG

삼성 지펠 오븐 주니어

Oven Jr.

사용설명서 & COOKBOOK

DE68-03714W-03

Planet First 100% Recycled Paper

이 사용설명서는 100% 재생지를 사용하였습니다.

HQ-Z285VWX HQ-Z285VBY HQ-Z285VSZ

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 1 2011-08-11 10:08:58

컴팩트한 외관

▶ 외관 사이즈가 컴팩트하기 때문에 일반 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에서나 설치가 가능합니다.

3 in 1, 복합열원으로 맛있고 빠르게

▶ 오븐, 그릴 전자레인지의 복합열원으로 조리시간이 단축 되는 동시에 전기요금을 절약 할 수 있습니다.

40가지 자동조리로 요리를 쉽게

▶ 홈파티, 홈베이킹, 구이, 간식, 자동데우기 등 5가지 버튼안에 40가지의 자동조리메뉴가 있어 편리하게 요리할 수 있습니다.

준비편

안전을 위한 주의사항 4
각 부분의 이름 13
설치방법 14
랩/비닐봉지 사용 방법 15
사용 가능한 그릇의 종류 16

사용편

버튼과 표시부 17
오븐 주니어의 기본기능 18
자동조리 19
자동데우기 31
+30초기능 33
수동조리 34
부가기능 38
현재 시간 설정 39
해동기능 40
발효기능 41
탈취기능/잠금기능/절전기능 42

기타편

청소 및 손질방법 43
고장신고 전 확인사항 44
자가진단 표시 45
제품규격 45
폐 가전제품 처리안내 46

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 3 2011-08-11 10:08:59

경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

안전을 위한 주의사항

[설치 관련]

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

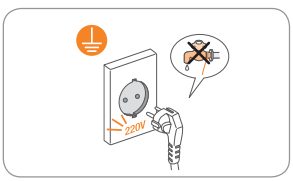
열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.

▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

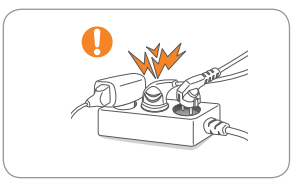


전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.

▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.



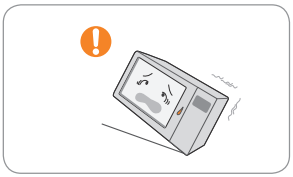
HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 4 2011-08-11 10:09:00

안전을 위한 주의사항

[설치 관련]

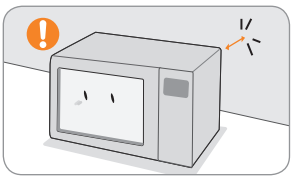
⚠ **바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.**

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



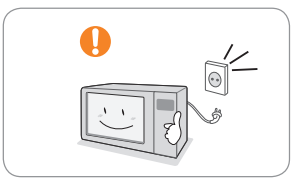
⚠ **벽과의 간격을 두고 설치하세요.**

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



⚠ **제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.**

▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.



[전원 관련]

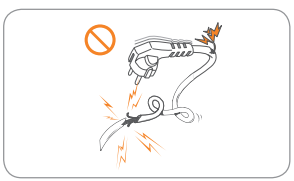
⚠ **정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.**

▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

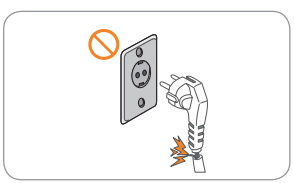
⚠ **전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.**

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



⚠ **전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.**

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 5 2011-08-11 10:09:01

안전을 위한 주의사항

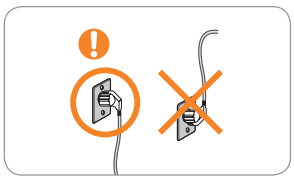
[전원 관련]

⚠ 전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



⚠ 전원 플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

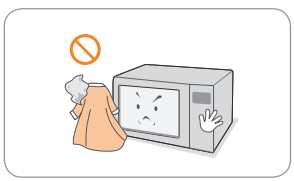
⚠ 장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

[사용 관련]

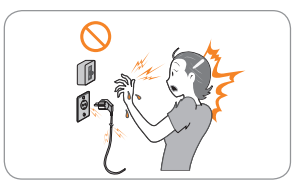
⚠ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.



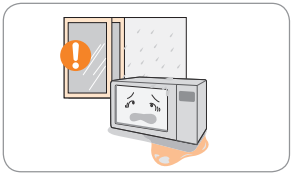
HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 6 2011-08-11 10:09:01

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

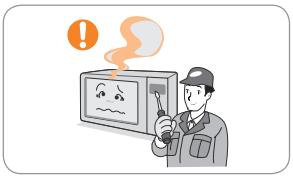
⚠ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



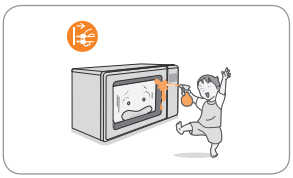
⚠ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



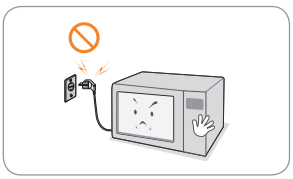
⚠ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



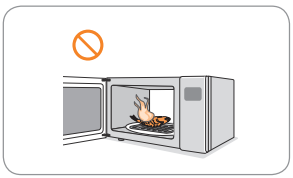
⚠ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.



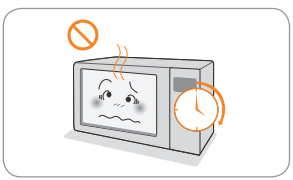
⚠ 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



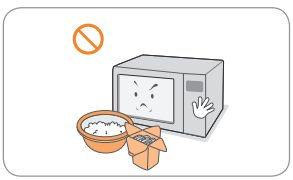
⚠ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 절대 플라스틱 또는 종이 용기를 가열하는 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 7 2011-08-11 10:09:02

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

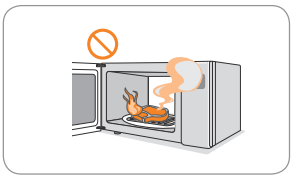
▶ 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

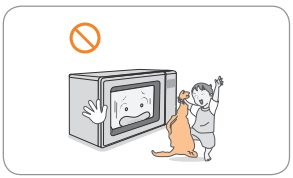
⚠ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 마세요.

▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.



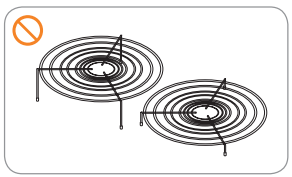
⚠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.



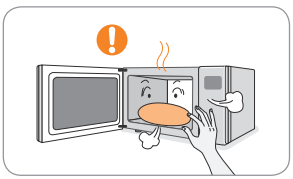
⚠ 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)는 레인지 및 해동기능에서 절대로 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.



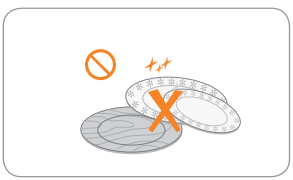
⚠ 조리 중이나 종료 직후 문, 히터 , 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.



⚠ 알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.



HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 8 2011-08-11 10:09:02

안전을 위한 주의사항

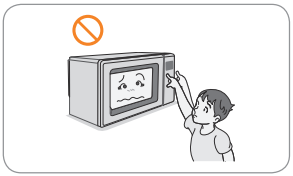
[사용 관련]

⚠ 밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.

▶ 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다



⚠ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

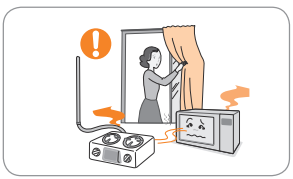
▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

⚠ 가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

▶ 이때, 환기 팬을 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

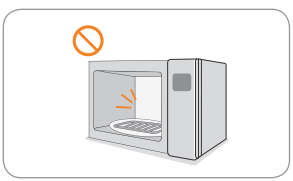


⚠ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.

▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.

▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.

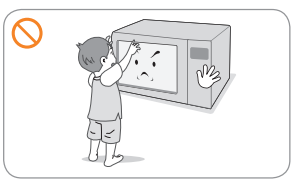
▶ 단, 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



⚠ 흡기구, 배기구, 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요.

▶ 만약, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.



HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 9 2011-08-11 10:09:03

안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

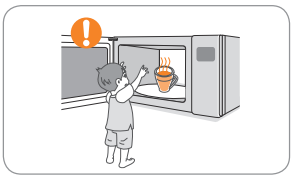
⚠ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

⚠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

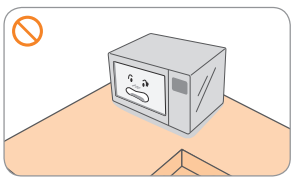
- ▶ 감전의 원인이 됩니다.

⚠ 데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.



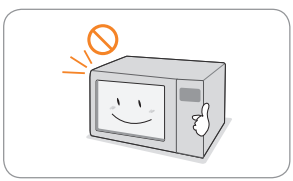
- ▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 젓거나 충분히 식힌 후 주세요.

⚠ 제품을 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 올려 두지 마세요.



- ▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

⚠ 문을 꼭 닫고 사용하세요.



- ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

⚠ 문 또는 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

- ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 10 2011-08-11 10:09:03

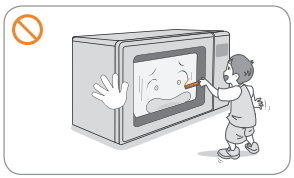
안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.

- ▶ 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- ▶ 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
- ▶ 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

⚠ 오븐 문 유리를 날카로운 것으로 긁지 마세요.



- ▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

⚠ 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

- ▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.
- ▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

- ▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.

- ▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

⚠ 조리 중이거나 조리가 끝나자 마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

- ▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
- ▶ 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)나 발열팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 11 2011-08-11 10:09:04

안전을 위한 주의사항

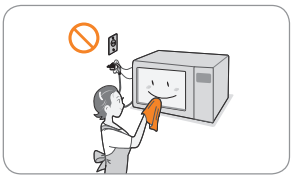
[청소 관련]

⚠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 청소 시에는 전원 플러그를 빼고, 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

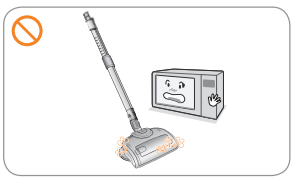


⚠ 전자렌지 청소(외부/내부)시 다치지 않도록 주의 하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.

▶ 부식의 원인이 됩니다.



안전점검

오래 사용한 전자레인지의 소비자 안전점검을!

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

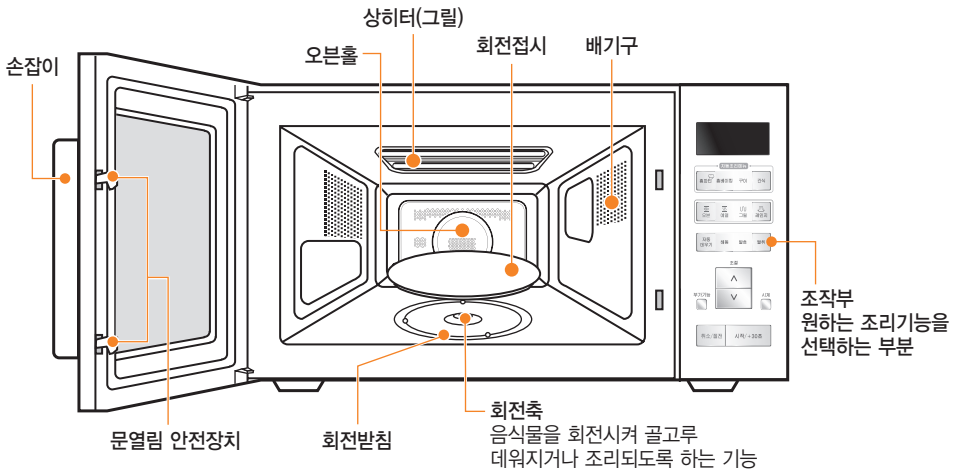
이럴 땐 사용 금지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 12 2011-08-11 10:09:05

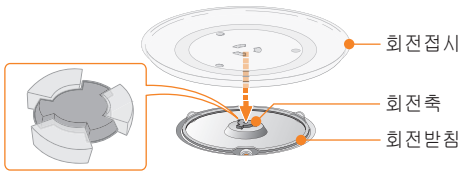
각 부분의 이름

[각 부분의 이름]



[부속품 설치하기]

▶ 아래의 회전접시, 회전받침은 모든 조리에 기본적으로 설치해 주세요.



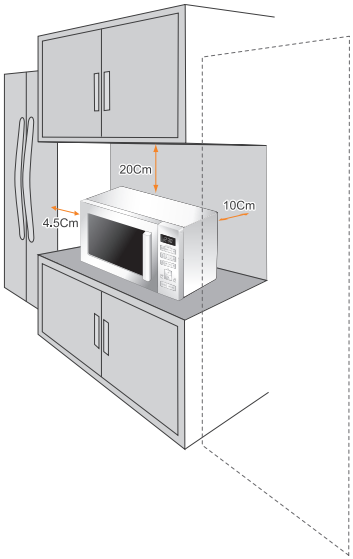
▶ 회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요. 조리실 내부, 특히 회전받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.

[부속품]

회전받침 | 회전접시 | 높은석쇠, 낮은석쇠 | 발열팬 | 사용설명서 | 쿡북 CD

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 13 2011-08-11 10:09:05

설치방법



[장소선택]

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌, 우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

110V로 사용하려면

▶ 승압용 변압기를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용하세요. (1.5 KVA 이상) 반드시 접지를 해야 합니다.

[접지하기]

주의
- ▶ 안전을 위해 접지해 주세요.
- ▶ 접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

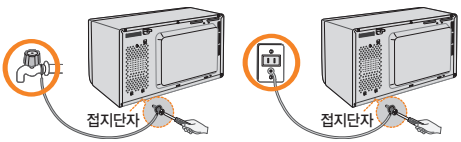
[콘센트에 접지단자가 있는 경우]

▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.

[콘센트에 접지단자가 없는 경우]

▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



[이런 곳에는 접지하지 마세요.]

▶ 가스관, 전화선,
플라스틱 수도관 등.

참고
- ▶ 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3종 접지공사를 받으세요.
- ▶ 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 14 2011-08-11 10:09:06

랩/비닐봉지 사용 방법

[랩/비닐봉지 사용 방법]

랩 : 데우기(냉동식품, 찌개)

▶ 수분 손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.

▶ [전자레인지에 사용 가능] 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.

▶ 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

[비닐봉지 : 데치기]

▶ 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.

▶ 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

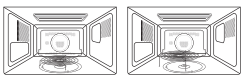
주의

▶ 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.

▶ 기름기가 많은 음식을 조리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

▶ 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

[부속품]



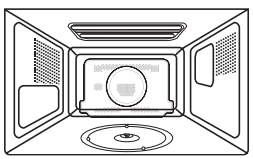
(O) (O)

석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠) 사용방법 (자동조리, 오븐, 예열, 그릴 조리시 사용)

▶ 회전접시 위에 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)를 놓습니다.

주의

▶ 발열팬나 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)를 사용시에는 조리실 뒷면에 닿지 않도록 해주십시오. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)



상히터 및 오븐히터 사용방법

▶ 상히터는 조리실 윗면에 위치하고 있으며, 그릴조리 또는 예열시 사용됩니다.

▶ 상히터조리를 연속으로 사용할 경우에는 최소한 10분을 식힌 후 사용하십시오.

▶ 오븐히터는 조리실 뒷면에 위치해 있으며, 오븐조리시 사용됩니다.

주의

▶ 부속품들은 직화열(가스레인지 등)에서는 절대로 사용하지 마세요. 오븐 전용용기이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.

▶ 음식물을 넣지 않고 발열팬이나 석쇠를 사용하지 마세요.

▶ 자동조리 중이나 조리 완료 후 가열된 발열팬이나 석쇠를 옮길 때는 반드시 보호 장갑을 착용하세요.

▶ 발열팬을 청소할 때 수세미를 사용하면 코팅면이 손상될 수 있습니다. 스펀지와 중성세제를 이용하여 청소해 주세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 15 2011-08-11 10:09:07

사용 가능한 그릇의 종류

[사용 가능한 그릇]

열에 강한 유리

불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리 그릇을 사용하세요.

열에 강한 플라스틱

120℃까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.

도자기류

보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.

[주의할 그릇]

일반 유리

물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.

일반 플라스틱

찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요.

– 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.

나무, 종이류

물을 간단히 데울 때만 사용하세요.

– 조리 중 자주 점검하세요.

[사용할 수 없는 그릇]

금선/은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.

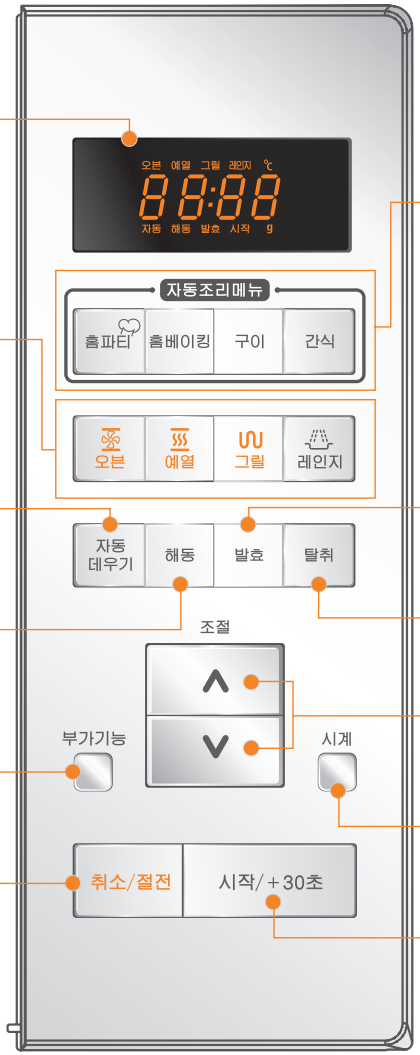
금속류

스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.

주의 ▶ 갑자기 뜨거운 그릇을 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 16 2011-08-11 10:09:07

버튼과 표시부



진행표시부
조리의 진행상태를 알려줍니다.

오븐, 예열, 그릴, 레인지 버튼
오븐, 예열, 그릴, 레인지기능을 이용하여 수동으로 사용하세요.

자동데우기 버튼
자동으로 찜이나 데우기 조리를 할 때 사용하세요.

해동 버튼
육류, 닭류, 생선류를 해동시킬 때 사용하세요.

부가기능 버튼
젖병소독이나 스팀타월기능을 이용할 때 사용하세요.

취소/절전 버튼
조리 중 취소 또는 절전할 때 사용하세요.

자동조리메뉴 버튼
원하는 요리를 선택하여 자동으로 조리하여 사용하세요.

발효 버튼
우유를 이용하여 요구르트를 만들 때 사용하세요.

탈취 버튼
오븐 내의 음식물 냄새를 제거할 때 사용하세요.

조절 버튼
원하는 시간 또는 무게를 맞출 때 사용하세요.

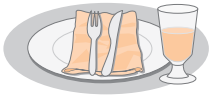
시계 버튼
현재 시간을 맞춰두고 시계로 사용할 때 사용하세요.

시작/ +30초버튼
커피, 한약 등과 같이 간단한 음료 등을 데울 때 사용하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 17 2011-08-11 10:09:08

오븐 주니어의 기본기능

[자동조리메뉴 (23~30쪽)]



미리 정해진 음식 만들기

[자동조리메뉴]버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하세요.

[자동조리]버튼을 연속해서 누르면 자동조리메뉴를 선택할 수 있습니다.

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

[+30초기능 (33쪽)]

식은 음식을 따뜻하게 하기

[시작/+30초]버튼을 누르세요.

[시작/+30초] 버튼을 누를때마다 30초씩 시간이 추가됩니다. 간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

[조리(수동) (34~37쪽)]

각종 요리 만들기

[수동조리]버튼을 눌러서 원하는 조리방법을 선택하세요.

[조절]버튼을 눌러서 원하는 온도나 시간을 조절하세요.

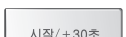
[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

[해동 (40쪽)]

냉동 음식을 녹이기

[해동]버튼을 누르세요.

[조절]버튼을 눌러서 원하는 온도나 무게를 조절하세요.



[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

기타기능	버튼본 제품에는 위에 설명된 기능 외에도 오븐 내부의 냄새를 없애는 [탈취]기능버튼과 스팀타월과 젖병소독기능을 이용할 수 있는 [부가기능] 버튼이 있습니다.
시작/+30초 버튼	조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지 됩니다. 이 때 문을 닫고 [시간/+30초] 버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.
조절 버튼	버튼조리시간 설정시 [조절]버튼을 한번씩 누르면 10초 단위로 증가/감소 되고, 누르고 있으면 1분단위로 증가/감소 됩니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 18 2011-08-11 10:09:09

자동조리

[작동방법 (홈파티)]

홈파티	1 [홈파티]버튼은 연속으로 눌러서 자동조리 메뉴 [1-1] ~ [1-8] 중 하나를 선택하세요. ▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.
조절	2 조절버튼을 사용하여 무게를 선택해 주세요. ▶ 무게선택이 필요없는 경우 조리시간이 나타납니다.
시작/+30초	3 [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 자동조리메뉴가 시작됩니다.
시작/+30초	4 조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 다시 시작하세요. ▶ 부저음이 울리면 조리시간이 정지합니다. ▶ 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다.

주의
- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고
- ▶ 동작 중에는 [조절]버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- ▶ 자동조리메뉴의 메뉴명, 분량, 악세사리 등은 23~30 페이지를 참조하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 19 2011-08-11 10:09:09

자동조리

[작동방법 (홈베이킹)]

홈베이킹	1 [홈베이킹]버튼은 연속으로 눌러서 자동조리 메뉴 [2-1] ~ [2-8] 중 하나를 선택하세요. ▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.
조절	2 조절버튼을 누르세요. ▶ 분량선택이 필요없는 경우 조리시간이 나타납니다.
시작/+30초	3 [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 자동조리메뉴가 시작됩니다.

주의

- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고

- ▶ 동작 중에는 [조절]버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- ▶ 자동조리메뉴의 메뉴명, 분량, 악세사리 등은 23~30 페이지를 참조하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 20 2011-08-11 10:09:09

자동조리

[작동방법 (구이)]

구이	1 [구이]버튼은 연속으로 눌러서 자동조리 메뉴 [3-1] ~ [3-8] 중 하나를 선택하세요. ▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.
조절 ∧ ∨	2 조절버튼을 사용하여 분량을 선택해 주세요. ▶ 분량선택이 필요없는 경우 조리시간이 나타납니다.
시작/+30초	3 [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 자동조리메뉴가 시작됩니다.
시작/+30초	4 조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 다시 시작하세요. ▶ 부저음이 울리면 조리시간이 정지합니다. ▶ 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다.

주의

- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고

- ▶ 동작 중에는 [조절]버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- ▶ 자동조리메뉴의 메뉴명, 분량, 악세사리 등은 23~30 페이지를 참조하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 21 2011-08-11 10:09:10

자동조리

[작동방법 (간식)]

간식	1 [간식]버튼은 연속으로 눌러서 자동조리 메뉴 [4–1] ~ [4–8] 중 하나를 선택하세요. ▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.
조절 ∧ ∨	2 조절버튼을 사용하여 분량을 선택해 주세요. ▶ 분량선택이 필요없는 경우 조리시간이 나타납니다.
시작/+30초	3 [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 자동조리메뉴가 시작됩니다.

주의
- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고
- ▶ 동작 중에는 [조절]버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- ▶ 자동조리메뉴의 메뉴명, 분량, 악세사리 등은 23~30 페이지를 참조하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 22 2011-08-11 10:09:10

자동조리

네이버 지펠 스마트 오븐 카페 http://cafe.naver.com/amysoven 에서 다양 레시피 및 제품정보를 만나보세요.
주기적으로 새로운 요리방법이 소개되어 더 풍성한 요리 세계를 체험할 수 있습니다.

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈파티	1-1	통닭구이	생닭(1마리) 0.9kg, 1.0kg, 1.1kg, 버터 2큰술, 청주 2큰술, 소금 약간, 후추 약간	낮은석쇠	1 닭은 깨끗이 손질하여 씻은 뒤 키친타월로 물기를 제거해 청주, 소금, 후춧가루에 재운다. 2 ①에 버터를 바른 후 닭의 가슴 부분이 위를 향하도록 낮은석쇠에 올린다. 3 [홈파티] 버튼을 눌러 [1-1]로 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	1-2	토마토 가지 그라탕	가지 2개, 토마토 1개, 삶은 달걀 4개, 토마토소스 1과 1/2컵, 모짜렐라 치즈 150g, 올리브유 적당량, 소금 약간		1 가지는 0.5cm 두께로 어슷하게 썬 다음 소금을 뿌려 15분간 절인 뒤 물기를 제거한다. 2 토마토는 0.5cm 두께로 썰고, 삶은 달걀은 껍질을 벗겨 0.5cm 두께로 썬다. 3 낮고 널찍한 내열용기 안쪽에 올리브유를 바르고 토마토소스 1큰술을 바른 다음 가지, 달걀, 토마토, 토마토소스 순으로 켜켜이 반복해서 쌓고 마지막 위에 모짜렐라 치즈를 두루 덮이도록 뿌린다. 4 낮은석쇠에 ③을 올린 후 [홈파티] 버튼을 눌러 [1-2]에 맞춰 조리한다.
	1-3	허브 돈까스	돼지고기 등심 4쪽(200g), 밀가루 3큰술, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵, 식용유 1큰술, 샐러드용 채소 100g, 돈까스소스 1/4컵 (돼지고기 밑양념) 로즈마리 가루, 소금 1/2작은술씩, 후춧가루 약간 (샐러드 드레싱) 올리브유 2큰술, 발사믹 식초 2작은술, 소금 1/4작은술	높은석쇠+발열팬	1 돼지고기는 앞뒤로 잔칼집을 많이 내 부드럽게 한 뒤 로즈마리 가루, 소금, 후춧가루를 뿌려 10분간 재운다. 2 빵가루에 식용유를 넣고 손으로 비벼 섞는다. 달걀은 풀어 달걀물을 만든다. 3 돼지고기에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 묻힌다. 4 샐러드 채소는 찬물에 담갔다 건져 물기를 제거한다. 샐러드 드레싱 재료를 섞는다. 5 발열팬 위에 돼지고기를 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 6 [홈파티] 버튼을 눌러 [1-3]에 맞춰 조리한다. 7 돈까스에 소스, 샐러드 채소에 드레싱을 뿌려 접시에 담는다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 23 2011-08-11 10:09:10

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈파티	1–4	조랭이떡 그라탕	조랭이 떡 300g, 어묵 1장, 양배추 1/2장, 양파 · 브로콜리 1/4개씩, 모짜렐라 치즈 1컵 (양념장) 고추장 · 스위트 칠리소스 · 토마토케첩 · 물엿 4큰술씩, 간장 2작은술	낮은석쇠	1 어묵, 양배추, 양파는 5x1cm 크기로 썰고, 브로콜리는 먹기 좋은 크기로 등분한다. 2 끓는 물에 양배추, 양파, 브로콜리, 조랭이떡, 어묵 순으로 각각 데친 후 건져 준비한다. 3 볼에 양념장 재료를 섞은 다음 ②를 넣고 무친다. 4 내열용기에 ③을 담은 후 위에 모짜렐라 치즈를 뿌려 낮은석쇠에 올린다. 5 [홈파티] 버튼을 눌러 [1–4]에 맞춰 조리한다.
	1–5	가리비 해물 크림구이	가리비 3개, 새우살 100g, 홍합살 12개, 양파 1/4개, 셀러리 1/2대, 생크림 4큰술, 모짜렐라 치즈 1/2컵, 버터 1큰술, 올리브유 약간, 다진 마늘 1작은술, 소금 1/4작은술, 후춧가루 약간, 빵가루 1큰술, 파슬리 가루 약간	높은석쇠+발열팬	1 가리비는 관자를 빼서 4등분한다. 가리비 껍질은 깨끗이 씻어둔다. 2 양파, 셀러리는 사방 1cm로 썬다. 팬에 올리브유를 두르고 볶아 소금, 후춧가루로 간한다. 3 버터를 녹인 팬에 다진 마늘, 가리비, 새우살, 홍합살을 넣고 소금, 후춧가루로 간해 볶는다. 4 해물을 볶으면서 생긴 물은 따로 따라내 생크림과 혼합한다. 5 ②와 ③을 모두 섞어 가리비 껍질 위에 나누어 담은 후 ④를 얹는다. 위에 모짜렐라 치즈, 빵가루, 파슬리 가루를 뿌려 발열팬 위에 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 6 [홈파티] 버튼을 눌러 [1–5]에 맞춰 조리한다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 24 2011-08-11 10:09:10

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈파티	1–6	해물꼬치	오징어(몸통) 1마리분, 새우 8마리, 골뱅이 8개, 애호박 1/3개, 빨간 파프리카 1/2개, 소금 · 후춧가루 약간씩, 나무꼬치 6개 (마늘버터) 버터 100g, 레몬즙 3큰술, 다진 마늘 2큰술 (생강소스) 레몬즙 · 청주 1큰술 씩, 생강즙 1작은술	높은석쇠	1 오징어는 내장을 제거한 후 껍질을 벗긴다. 안쪽에 사선으로 잔 칼집을 넣어 세로 약 2cm 간격이 되게 길게 잘라 소금, 후춧가루로 간한다. 2 새우는 머리와 껍질을 떼어낸 뒤 깨끗이 씻고, 골뱅이는 체에 밭쳐 물기를 뺀 다음 소금, 후춧가루로 간한다. 3 애호박과 파프리카는 먹기 좋게 한입 크기로 썬 다음 소금을 살짝 뿌린다. 4 마늘버터 재료를 섞어 준비한 해물과 채소에 골고루 버무린 후 꼬치에 끼워 높은석쇠에 올린다. 5 [홈파티] 버튼을 눌러 [1–6]에 맞춰 조리한다. 6 생강소스 재료를 섞어 곁들인다.
	1–7	바베큐립	돼지 등갈비 400g (소스) 스테이크소스 1/2병, 양송이버섯 1개, 양파1/4개, 월계수 잎 1장, 버터 약간, 물 1큰술	낮은석쇠+ 발열팬	1 등갈비는 안쪽의 속껍질을 제거한 뒤 3~4마디 크기로 등분한다. 찬물에 담가 핏물을 제거한 다음 스테이크소스 1컵을 넣고 버무려 15~20분간 재운다. 2 양송이버섯은 반으로 자른다. 양파는 잘게 다진 후 팬에 버터를 녹여 양파가 갈색이 될 때까지 볶다가 양송이버섯을 넣고 한번 더 볶는다. 남은 스테이크소스와 물, 월계수잎을 넣고 끓여 소스를 완성한다. 3 발열팬 위에 등갈비를 놓은 후 낮은석쇠에 올린다. 4 [홈파티] 버튼을 눌러 [1–7]로 맞춘다. 5 조리 중에 신호음이 울리면 등갈비를 뒤집은 뒤 다시 [시작] 버튼을 누른다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 25 2011-08-11 10:09:10

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈파티	1–8	삼겹살 깻잎말이	삼겹살 300g, 깻잎 18~20장 (양념장) 고추장 · 맛술 2큰술씩, 다진 파 · 참기름 1큰술씩, 다진 마늘 1/2큰술, 다진 생강 1/4큰술, 카레가루 1/2작은술, 후춧가루 약간	높은석쇠	1 삼겹살은 0.3cm 두께로 길게 썬다. 2 볼에 고추장 양념 재료를 넣고 잘 섞는다. 3 삼겹살에 고추장 양념을 앞뒤로 넉넉히 바른 후 20분간 재운다. 4 ③에 반으로 접은 깻잎을 올린 뒤 삼겹살을 돌돌 말아 꼬치로 고정시켜 높은석쇠에 올린다. 5 [홈파티] 버튼을 눌러 [1–8]에 맞춰 조리한다.
홈베이킹	2–1	초코칩 쿠키 (6개씩, 4판 분량)	버터 100g, 설탕 120g, 달걀 1개, 박력분 160g, 베이킹 소다 4g, 소금 4g, 초콜릿칩 100g	낮은석쇠+발열팬	1 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞는다. 달걀을 풀어 2~3회에 나누어 넣으며 섞는다. 2 박력분, 베이킹 소다, 소금은 섞어서 체에 내린 뒤 ①에 넣고 섞는다. 초콜릿칩을 넣어 고루 섞은 후 랩으로 덮어 냉장고에서 20분간 휴지시킨다. 3 발열팬에 유산지를 깐 다음 반죽을 수저로 떠서 지름 3cm 정도 크기로 동그랗게 만들어 놓는다. 반죽을 살짝 누른 후 낮은석쇠에 올린다. 4 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–1]에 맞춰 조리한다.
	2–2	아이싱 쿠키 (3판 분량)	버터 110g, 설탕 200g, 달걀 1개, 박력분 280g, 바닐라 오일 1작은술, 베이킹 파우더 4g, 소금 2g, 밀가루 약간		1 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞은 다음 달걀과 바닐라 오일을 넣고 다시 거품기로 섞는다. 2 박력분, 베이킹 파우더, 소금을 섞어 체에 내려 ①에 넣고 고무주걱으로 자르듯이 섞는다. 반죽을 동글납작하게 덩어리로 뭉친 뒤 비닐백에 넣어 냉장고에서 1시간 동안 휴지시킨다. 3 바닥에 밀가루를 약간 뿌리고 밀대로 반죽을 3~5mm 정도 두께로 민 후 쿠키 커터로 잘라 발열팬 위에 놓은 후 낮은석쇠에 올린다. 4 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–2]에 맞춰 조리한다. 5 쿠키를 식혀 준비한 아이싱으로 그림을 그려 장식한다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 26 2011-08-11 10:09:10

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈 베이킹	2–3	유자머핀 (6개 분량)	버터 50g, 설탕 40g, 달걀 1개, 플레인 요구르트 1/2개, 유자청 45g, 박력분 60g, 아몬드 가루 20g, 베이킹 파우더 1.5g, 호일컵 6개, 장식용 유자청 건더기 약간	낮은석쇠	1 상온에 두어 부드러워진 버터에 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞는다. 2 달걀을 풀어 2~3회로 나누어 섞은 뒤 플레인 요구르트, 유자청을 순서대로 넣어 고르게 섞는다. 3 박력분과 아몬드 가루, 베이킹 파우더는 섞어 체에 내린 다음 ②에 넣어 고무주걱으로 가볍게 섞는다. 4 유산지컵을 호일컵에 넣어 ③을 호일컵의 2/3 정도로 채운 뒤 낮은석쇠에 올린다. 5 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–3]에 맞춰 조리한다.
	2–4	당근머핀	달걀 1개, 설탕 70g, 흑설탕 15g, 버터 60g, 중력분 100g, 베이킹 파우더 2g, 시나몬가루 3g, 소금 3g, 당근 간 것 125g, 다진 호두 60g, 호일컵 6개, (프로스팅) 땅콩버터 35g, 크림치즈 30g, 버터 12g, 슈가 파우더 60g		1 달걀과 설탕, 흑설탕을 거품기로 잘 섞은 다음 상온에 두어 부드러워진 버터를 넣어 골고루 섞는다. 2 중력분, 베이킹 파우더, 시나몬가루, 소금을 섞어 체에 내린 뒤 ①에 넣어 가볍게 반죽한다. 당근 간 것과 다진 호두를 넣고 골고루 섞는다. 3 유산지컵을 호일컵에 넣어 ③을 호일컵의 2/3 정도로 채운 뒤 낮은석쇠에 올린다. 4 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–4]에 맞춰 조리한다. 5 땅콩버터, 크림치즈, 버터를 거품기로 골고루 섞은 다음 슈가 파우더를 넣고 섞어 프로스팅을 만든다. 6 당근 머핀을 식혀 프로스팅으로 장식한다.
	2–5	스펀지 케이크 (지름 22cm, 1개)	스펀지 케이크 믹스 (시판용) 1개, 달걀 3개, 우유 40ml		1 시판용 스폰지 케이크 믹스의 조리 예에 따라 케이크 반죽을 만든다. 2 원형 케이크틀(22cm)에 유산지를 깐 다음 ①을 붓고 낮은석쇠에 올린다. 3 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–5]에 맞춰 조리한다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 27 2011-08-11 10:09:10

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
홈 베이킹	2–6	계란빵 (6개 분량)	달걀 8개, 설탕 60g, 우유 85g, 소금 약간, 버터(부드러워진 것) 30g, 강력분 30g, 박력분 60g, 베이킹파우더 2g, 호일컵 6개	낮은석쇠	1 달걀(2개)과 설탕을 거품기로 잘 섞은 뒤 우유를 조금씩 넣어가며 잘 혼합한다. 2 4~5cm 높이의 호일컵에 버터를 바른 뒤 반죽을 1/3정도 채운 후 소금을 뿌린다. 3 달걀 1개씩을 넣고 소금을 뿌린 후 컵의 1cm 정도 남기고 반죽을 채운 뒤 낮은석쇠에 올린다. 4 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–6]에 맞춰 조리한다.
	2–7	미니호떡 (6개씩 3판 분량)	호떡믹스(시판용)	낮은석쇠+ 발열팬	1 호떡믹스의 조리 예에 따라 호떡 반죽을 만든다. 2 지름 7~8cm가 되도록 둥글납작하게 모양을 만든 후 발열팬에 놓는다. 3 ③을 낮은석쇠에 올리고 [홈베이킹] 버튼을 눌러 [2–7]에 맞춰 조리한다.
	2–8	꽃만주 (10개 분량)	버터 15g, 설탕 75g, 소금 2g, 물엿 7g, 달걀 1개, 박력분 150g, 베이킹 파우더 2.5g, 팥앙금 400g, 검은깨 약간		1 달걀은 가볍게 풀어 버터, 설탕, 소금, 물엿을 넣고 섞는다. 여기에 박력분과 베이킹 파우더를 넣고 고무주걱으로 반죽하여 덩어리로 만든 다음 비닐백에 넣어 냉장고에서 30분간 휴지시킨다. 2 ①을 25g씩 나누고, 팥앙금은 40g씩 동그랗게 뭉친 다음 반죽을 펼쳐 팥앙금을 올리고 감싼다. 3 발열팬에 유산지를 깔고 ②를 올린다. 4 만주의 가운데를 움푹하게 들어가도록 티스푼으로 누르고, 옆면은 젓가락으로 줄을 낸다. 5 달걀물 재료를 섞어 꽃만주 표면에 바른 후 말려 한번 더 바른다. 가운데 검은깨를 뿌린 다음 낮은석쇠에 올린다. 6 홈베이킹 버튼을 눌러 [2–8]에 맞춰 조리한다.
구이	3–1	고등어구이	간고등어 1마리 또는 2마리	높은석쇠+ 발열팬	1 간고등어는 깨끗이 씻은 뒤 2~3토막을 내서 살이 두꺼운 등쪽에 칼집을 낸다. 2 껍질이 위를 향하도록 발열팬에 놓고 높은석쇠에 올린다. 3 [구이] 버튼을 눌러 [3–1]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3–2	조기구이	조기(150g) 3마리, 소금 약간, 식용유 적당량		1 조기는 지느러미와 비늘을 제거한 다음 소금으로 간한다. 2 발열팬에 조기를 놓은 후 식용유를 발라 높은석쇠에 올린다. 3 [구이] 버튼을 눌러 [3–2]에 맞춘다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 28 2011-08-11 10:09:11

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
구이	3-3	꽁치구이	꽁치(100g) 3마리, 소금 약간	높은석쇠+ 발열팬	1 꽁치는 아가미 안쪽으로 내장을 빼내고 지느러미를 제거한 후 어슷하게 칼집을 낸 다음 소금을 살짝 뿌린다. 2 발열팬에 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 3 [구이] 버튼을 눌러 [3-3]에 맞춰 조리한다.
	3-4	갈치구이	갈치 1마리 또는 2마리, 소금 약간		1 갈치는 지느러미와 비늘을 제거한 다음 10cm 길이로 자른다. 2 소금을 뿌려 간이 배면서 물기가 촉촉히 생기면 물기를 제거한다. 3 ②를 발열팬에 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 4 [구이] 버튼을 눌러 [3-4]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3-5	닭다리구이	닭다리 300g 또는 600g, 청주 · 버터 적당량, 소금 · 후춧가루 약간씩		1 닭다리는 손질해서 칼집을 넣어 소금, 후춧가루, 청주에 재운 다음 버터를 바른다. 2 ①을 발열팬에 놓고 높은석쇠에 올린다. 3 [구이] 버튼을 눌러 [3-5]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 4 조리 중에 신호음이 울리면 닭다리를 뒤집은 다음 [시작] 버튼을 누른다.
	3-6	소시지구이	수제소시지 3개 또는 6개	낮은석쇠+ 발열팬	1 소시지에 칼집을 낸 다음 발열팬에 놓은 후 낮은석쇠에 올린다. 2 [구이] 버튼을 눌러 [3-6]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3-7	군고구마	고구마 600g, 900g, 1200g	낮은석쇠	1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거한 뒤 낮은석쇠에 올린다. 2 [구이] 버튼을 눌러 [3-7]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	3-8	새우구이	새우(대하) 200g 또는 400g	높은석쇠+ 발열팬	1 새우는 깨끗이 씻은 다음 등 두 번째와 세 번째 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한다. 2 ①을 발열팬에 가지런히 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 3 [구이] 버튼을 눌러 [3-8]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 29 2011-08-11 10:09:11

자동조리

[자동조리 메뉴]

분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	부속품	조리과정
간식	4-1	피자바게트	바게트 6조각, 홍피망 · 청피망 1/2개씩, 양파 1/4개, 토마토케첩 2큰술, 모짜렐라 치즈 60g	낮은석쇠	1 바게트는 1.5cm 두께로 어슷하게 썬다. 2 홍피망, 청피망, 양파는 모두 사방 0.5cm 크기로 다져 토마토케첩과 섞는다. 3 바게트빵에 ②를 고르게 펴 바른 다음 모짜렐라 치즈를 뿌리고 낮은석쇠에 올린다. 4 [간식] 버튼을 눌러 [4-1]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4-2	웨지감자	감자(200~220g, 타원형) 2개 소금 · 후춧가루 · 파슬리 가루 약간씩	높은석쇠+발열팬	1 감자는 씻어서 껍질째 8등분하고 소금, 후춧가루, 파슬리 가루를 넣어 버무린다. 2 ①을 발열팬에 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 3 [간식] 버튼을 눌러 [4-2]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4-3	군만두	냉동 군만두 8개 또는 15개		1 냉동 군만두를 발열팬에 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 2 [간식] 버튼을 눌러 [4-3]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4-4	치킨너겟	냉동 치킨너겟 200g 또는 300g		1 냉동 치킨너겟을 발열팬에 놓은 후 높은석쇠에 올린다. 2 [간식] 버튼을 눌러 [4-4]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4-5	핫도그	냉동 핫도그 2개 또는 4개	높은석쇠	1 냉동 핫도그를 높은석쇠에 올린다. 2 [간식] 버튼을 눌러 [4-5]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	4-6	마른 오징어구이	마른 오징어 1마리	낮은석쇠	1 마른 오징어는 몸통과 다리를 분리한 후 통째로 낮은석쇠에 올린다. 2 [간식] 버튼을 눌러 [4-6]에 맞춰 조리한다.
	4-7	고구마칩	고구마(200g) 1개	낮은석쇠+높은석쇠	1 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻어 물기를 제거한 뒤 0.2cm 두께로 껍질째 얇게 썬다. 2 낮은석쇠와 높은석쇠에 준비된 고구마를 겹치지 않게 놓는다. 3 두 석쇠를 겹쳐서 오븐에 넣은 후 [간식] 버튼을 눌러 [4-7]에 맞춰 조리한다.
	4-8	쥐포구이	쥐포 (대) 1마리 또는 (중) 2마리	높은석쇠	1 쥐포를 높은석쇠에 올린다. 2 [간식] 버튼을 눌러 [4-8]에 맞춰 조리한다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 30 2011-08-11 10:09:11

자동데우기

[작동방법 (자동데우기)]

자동 데우기	❶ [자동데우기]버튼은 연속으로 눌러서 자동데우기 메뉴 [5-1] ~ [5-8] 중 하나를 선택하세요. ▶ 진행표시부에는 다음과 같이 표시됩니다.
조절 ∧ ∨	❷ 조절버튼을 사용하여 분량을 선택해 주세요. ▶ 분량선택이 필요없는 경우 조리시간이 나타납니다.
시작/+30초	❸ [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 자동조리메뉴가 시작됩니다.

주의
- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.
- ▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고
- ▶ 동작 중에는 [조절]버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- ▶ 자동조리메뉴의 메뉴명, 분량, 악세사리 등은 32 페이지를 참조하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 31 2011-08-11 10:09:11

자동데우기

[자동데우기 메뉴]

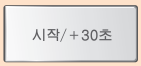
분류	NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
자동데우기	5-1	밥데우기	밥(200~220g) 1~3공기	1 밥은 내열용기에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 낸다. 2 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-1]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-2	우유데우기	우유(200ml) 1컵 또는 2컵	1 냉장상태의 우유를 유리컵 또는 머그컵에 담는다. 2 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-2]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-3	달걀찜	달걀 1개 또는 2개 소금 · 고춧가루 약간씩 참기름 적당량 물(달걀 1개당 50ml씩)	1 달걀은 잘 풀어 체에 내린 후 내열용기에 물, 소금, 고춧가루, 참기름을 넣어 고루 섞는다. 2 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-3]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-4	라면	라면 1봉지 물 500ml	1 내열용기에 면과 스프를 넣은 후 물 500ml를 부어준다. 2 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-4]에 맞춰 조리한다.
	5-5	찐만두	냉동 찐만두 10개 또는 20개	1 냉동 찐만두를 내열접시에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 낸다. 2 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-5]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-6	단호박찜	단호박 500g 또는 1kg	1 단호박은 4등분(또는 8등분)하여 내열접시에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 낸다. 2 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-6]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-7	브로콜리찜	브로콜리 200g 또는 300g	1 브로콜리는 먹기 좋은 크기로 자른 후 잘 씻어준다. 2 ①을 내열접시에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 낸다. 3 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-7]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
	5-8	양배추찜	양배추 300g 또는 500g	1 양배추는 먹기 좋은 크기로 자른 후 잘 씻어준다. 2 ①을 내열접시에 담아 랩을 씌운 후 구멍을 낸다. 3 [자동데우기] 버튼을 눌러 [5-8]에 맞춘다. [조절] 버튼으로 원하는 분량에 맞춰 조리한다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 32 2011-08-11 10:09:11

+30초기능

[작동방법 (예, 커피한잔을 데우려면)]

1 회전접시 위에 음식을 올려놓으세요.



2 [시작/+30초]버튼을 누르세요.

- ▶ 자동조리메뉴가 시작됩니다.
- ▶ [시작/+30초]버튼을 연속해서 누르면 시간이 30초씩 증가 됩니다.

경고

- ▶ 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- ▶ 한약팩을 개봉하지 않은 채로 데우면 터질 위험이 있으니 뚜껑이나 랩을 씌우지 않은 다른 내열 용기에 담아 데워주세요.
- ▶ 밀폐된 용기는 사용하지 마세요.
- ▶ 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요.
- ▶ 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- ▶ 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- ▶ 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요. (안전을 위한 주의사항 참조)

커피한잔 (100ml)

- ▶ [시작/+30초]버튼을 1번 눌러서 30초를 설정하세요.

한약 한봉지 (100ml~140ml)

- ▶ [시작/+30초]버튼을 1번 눌러서 30초를 설정하세요.
- ▶ 봉지 채로 넣지 말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

물 한컵 (100ml~150ml)

- ▶ [시작/+30초]버튼을 3번 누르고 1분 30초를 설정하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 33 2011-08-11 10:09:12

수동조리

[작동방법 (오븐)]

	❶ 낮은석쇠 또는 발열팬(위)+낮은석쇠(아래)에 조리할 음식을 올려놓으세요. 낮은석쇠 발열팬(위)+낮은석쇠(아래)
오븐	❷ [오븐]버튼을 여러번 눌러 사용온도를 조절하세요. ▶ [오븐]버튼을 누를때마다 220℃ →200℃ → 180℃ → 160℃ → 140℃ → 100℃ →40℃ → 220℃ 순으로 반복됩니다.
조절	❸ [오븐]표시 깜빡임 상태에서 [조절]버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택해 주세요.
시작/+30초	❹ [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [조절]버튼을 눌러서 조리시간을 조절할 수 있습니다. ▶ 추가 조리시간은 60분까지 가능합니다. ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전] 버튼을 누르세요. ▶ 조리시간이 8초동안 보이고 조리온도가 2초동안 반복해서 진행됩니다. (8초동안 진행) (2초동안 진행) ▶ 조리가 끝나면 “0” 이 네번 깜빡이고 부저음이 울립니다. ▶ 현재 오븐내부의 온도를 알고싶다면 예열버튼을 눌러주세요.

주의

▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고

▶ 동작 중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 34 2011-08-11 10:09:12

수동조리

[작동방법 (예열)]

예열	❶ [예열]버튼을 여러번 눌러 설정온도를 조절하세요. ▶ [예열]버튼을 누를때마다 220℃ →200℃ → 180℃ → 160℃ → 140℃ → 100℃ → 40℃ → 220℃ 순으로 반복됩니다.
시작/+30초	❷ [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 예열시간이(HEAt) 8초동안 보이고 예열온도가 2초동안 반복해서 진행됩니다. (8초동안 진행) (2초동안 진행) ▶ 설정한 예열온도에 도달하면 부저음이 울리면서 10분이 표시됩니다. (예열온도는 10분동안 유지됩니다.) ▶ 예열이 끝난 후 내부 및 외부가 뜨거우니 주의하세요. ▶ 현재 오븐내부의 온도를 알고싶다면 예열버튼을 눌러주세요.

주의 ▶ 예열이 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 35 2011-08-11 10:09:12

수동조리

[작동방법 (그릴)]

	❶ 높은석쇠 또는 발열팬(위)+높은석쇠(아래)위에 조리할 음식을 올려놓으세요. 높은석쇠 발열팬(위)+높은석쇠(아래)
그릴	❷ [그릴]버튼을 눌러주세요. ▶ 그릴조리는 온도설정이 필요 없습니다.
조절	❸ [조절]버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택해주세요.
시작/+30초	❹ [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [조절]버튼을 눌러서 조리시간을 조절할 수 있습니다. ▶ 추가 조리시간은 60분까지 가능합니다. ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르세요.

경고

▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부 및 외부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 착용하세요.

▶ 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참고

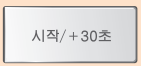
▶ 동작 중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

▶ 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 36 2011-08-11 10:09:13

수동조리

[작동방법 (레인지)]

	❶ 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요. ▶ 랩사용시 구멍을 내주세요.
	❷ [레인지]버튼을 눌러주세요.
	❸ [조절]버튼을 눌러 원하는 조리시간를 선택해주세요.
	❹ [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [조절]버튼을 눌러서 조리시간을 조절할 수 있습니다. ▶ 추가 조리시간은 60분까지 가능합니다. ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르세요.

경고

- ▶ 석쇠는 레인지기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 레인지기능을 사용할 때 알루미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.
- ▶ 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요. (안전을 위한 주의사항 참조)

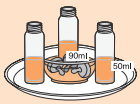
참고

- ▶ 동작 중 문을 너무 오래 열어두면 조리실 내부의 온도가 내려가게 되므로 음식의 맛이 떨어집니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 37 2011-08-11 10:09:13

부가기능

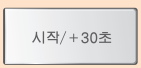
[작동방법 (예, 젖병소독을 하려면)]



1 회전접시 위에 소독할 젖병을 올려 놓으세요.
- ▶ 젖병 1~3개에는 물을 약 50ml 담고 젖꼭지는 물이 약 90ml 담긴 그릇에 넣어주세요.
- ▶ 자동조리시간은 젖병 1~3개 분량입니다.

2 [부가기능]버튼을 1회 눌러 젖병소독을 선택하세요.

1. 젖병소독 2. 스팀타올



3 [시작/+30초]버튼을 누르세요.
- ▶ 자동으로 젖병 소독이 시작됩니다.
- ▶ 젖병소독 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르세요.

경고

- ▶ 젖병은 빈채로 가열하지 마세요.
- ▶ 소독 후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등의 보호구를 착용하여 꺼내 주세요.
- ▶ 젖병소독이 끝나기 전에 문을 열지 마세요.
  - – 뜨거운 물이 분출할 수 있으므로 젖병소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 열어 주세요.
- ▶ 젖병소독 시 물의 양이 50ml 이상 넘지 않도록 하세요.
  - – 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상의 위험이 있습니다.

1. 젖병소독

- ▶ 젖병 1~3개에 물을 50ml씩 담고 젖꼭지는 90ml 물이 담긴 내열용기에 넣는다.
- ▶ [부가기능]버튼을 1회 눌러 젖병소독을 선택한 후 [시작/+30초]버튼을 누른다.

2. 스팀타월

- ▶ 중간크기의 타월에 물을 적신 후 가볍게 짜서 알맞게 접어 내열접시 위에 올린다.
- ▶ [부가기능]버튼을 2회 눌러 스팀타월을 선택한 후 [시작/+30초]버튼을 누른다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 38 2011-08-11 10:09:14

현재 시간 설정

[작동방법 (12시 30분을 설정하려면)]

	❶ 처음 전원을 켜면 12:00 가 설정 됩니다.
시계	❷ [시계]버튼을 한번 누르면 시간(12H)을 설정하고 두번 누르면 분(24H)을 설정할 수 있습니다. [시계]버튼 1번 선택 [시계]버튼 2번 선택
시계 조절	❷ [시계]버튼을 누르고 [조절]버튼을 눌러 현재(시)를 설정하세요. ▶ 시간은 한시간 단위로 조절됩니다.
시계 조절	❸ [시계]버튼을 누르고 [조절]버튼을 눌러 현재(분)을 설정하세요. ▶ 분은 10분단위로 조절 됩니다.
시계	다시 [시계]버튼을 누르면 현재시간 설정이 완료 됩니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 39 2011-08-11 10:09:14

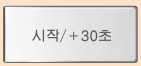
해동기능

[작동방법 (예, 쇠고기를 녹이려면)]

1 해동할 음식을 회전접시 위에 올려놓으세요.
▶ 용기 없이 올려 놓으면 됩니다.

2 [해동]버튼을 1회 누르고 육류를 선택하세요.
1. 육류 2. 생선류

3 [조절]버튼을 눌러 음식물의 무게를 선택하세요.
(200g~1500g 범위에서)
▶ 무게를 설정하지 않으면 각 해동 메뉴별 최소 무게로 동작됩니다.
▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르세요.



4 해동 중에 부저음이 울리면 해동음식을 뒤집어 주세요.
▶ 뒤집어 준 후 [시작/+30초]버튼을 누르면 남은 시간 동안 계속 해동이 됩니다.
▶ 부저음이 울릴 때 뒤집어 주지 않으면 계속 진행됩니다.

경고

- ▶ 해동시 설정할 수 있는 양은 100g 단위로 200~1500g입니다.
- ▶ 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.
- ▶ 알루미늄 호일을 싸서 해동할 때 호일이 조리실 벽에 닿지 않도록 주의하세요. 불꽃이 튈 수 있습니다.
- ▶ 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠) 및 발열팬은 해동기능에서 절대 사용하지 마세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 40 2011-08-11 10:09:14

발효기능

[발효기능]

	❶ 발효시킬 재료를 넣은 용기에 담아 랩을 씌워 낮은석쇠 위에 올려놓으세요.
발효	❷ [발효]버튼을 누르세요.
조절	❸ [조절]버튼을 눌러 조리할 시간을 맞추세요. ▶ 기본 발효시간은 30분 단위로 자동 설정되어 있습니다. ▶ 예) 3시간 30분 발효하고자 할 때 조절버튼을 7번 눌러서 발효시간을 설정합니다. ▶ 발효시간 설정시에 표시창에는 '시간' 과 '분' 으로 표시됩니다. 시간 분
시작/+30초	❹ [시작/+30초]버튼을 누르세요. ▶ 발효가 시작됩니다. ▶ 발효시간은 조리 중 언제라도 [조절]버튼을 눌러서 발효시간을 조절할 수 있습니다. ▶ 추가 발효시간은 10시간까지 가능합니다. ▶ 발효 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르세요.

참고

▶ **식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.**

▶ **발효기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40℃ 정도로 유지시켜 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.**

참고

요구르트 만드는 법

▶ 우유 500ml를 내열용기에 담아 레인지에서 1분간 조리하여 따뜻하게 데워준다.

▶ 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100g)를 넣고 잘 저어준 후 발효기능으로 4~5시간 조리하세요.

▶ 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 41 2011-08-11 10:09:15

탈취기능/잠금기능/절전기능

[탈취기능]

	1 조리실 안의 냄새나 연기를 없앨 때 사용합니다. 조리실 내부를 닦아 주세요.
탈취	2 [탈취]버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다. ▶ 동작 중 시간을 감소/증가 시키고 싶을 때 [조절]버튼을 눌러주세요. 15분까지 추가로 선택할 수 있습니다. ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 누르세요. 5:00

[잠금기능]

3 부가기능 + 시계 4	어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장 등을 일으키는 것을 방지하기 위한 기능입니다. **버튼을 잠그는 방법 (취소상태에서 가능)** ▶ [부가기능]버튼과 [시계]버튼을 동시에 3초이상 누르세요. ▶ 부저음이 울리면서 L 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다. **잠금 해제 방법** ▶ [부가기능]버튼과 [시계]버튼을 동시에 3초이상 누르세요. ▶ 부저음이 울리면서 L 이 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

참고

- ▶ 문을 열어놓고 닫지않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- ▶ 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 실내등이 점등됩니다.

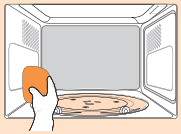
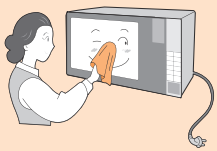
[절전기능]

5 취소/절전	5-1. 에너지를 절약하고자 하실 경우 사용하시면 됩니다. 5-2. 취소상태에서 [취소/절전]버튼을 누르면 진행표시부가 모두 꺼지게 됩니다. 5-3 원하는 버튼을 누르시면 진행표시부에 표시가 나타나면서 절전기능이 해제됩니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 42 2011-08-11 10:09:15

청소 및 손질방법

[청소방법]

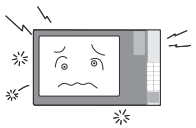
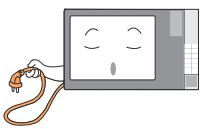
	1 조리실 내부를 깨끗이 닦아 주세요. ▶ 조리 후 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
	2 몸체 바깥을 깨끗이 닦아 주세요. ▶ 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요.
	3 조리 후 회전접시 및 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠), 발열팬등은 깨끗이 씻어 주세요. ▶ 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요. ▶ 발열팬는 수세미로 세게 닦으면 코팅면이 손상 될 수있습니다. 스펀지와 중성세제를 사용해 주세요.
	4 투시창을 깨끗이 닦아 주세요. ▶ 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

주의
▶ 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. (변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.)
▶ 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 43 2011-08-11 10:09:15

고장신고 전 확인사항

[조리 중 이상해요]

	이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
조리 중 이상해요	회전접시가 회전 하지 않거나 회전이 고르지 않아요.	▶ 회전받침이나 회전접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요. ▶ 식품이나 용기가 내부의 벽에 닿지 않았는지 확인하세요. ▶ 조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아주세요.
	동작시 불꽃이 생겨요. 	▶ 조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요. ▶ 금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.
	실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않아요.	▶ 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. ▶ 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.
	오븐 내부에 연기나 악취가 나요.	▶ 내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어있는지 확인하세요. ▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.
동작이 이상해요	동작 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 팬모터 동작시 전면에서 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
	동작시 소리가 변하고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 출력을 교체하는 스위치 또는 부품을 냉각하는 팬의 소리입니다. 안심하세요.
	진행표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요. 	▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 제품의 전압이 사용전압과 일치하는지 확인하세요. ▶ 전원 플러그를 꽂은 후 [절전]버튼을 눌렀는지 확인하세요. ▶ [취소]버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어주세요.
	석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)에서 불꽃이 생겨요.	▶ 레인지기능에서 사용하고 있는지 확인하세요. ▶ 레인지기능에서는 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)를 빼고 사용하세요.

HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 44 2011-08-11 10:09:15

자가진단 표시

아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요,	아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 지시대로 조치를 하고 계속해서 동작이 안되면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.
	[취소] 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요.

제품규격

모 델 명		HQ-Z285VWX, HQ-Z285VBY, HQ-Z285VSZ	
소비전력	전자레인지 : 1,200W		오 븐 : 1,750W
	그 릴 : 1,150W		콤 비 (MAX) : 2,300W
고주파출력	700W		
정격전압	220V, 60Hz		
발진주파수	2,450MHz		
제품중량/총중량	18.0 Kg / 20.0 Kg		
치 수	외 관	517(가로) X 310(높이) X 460(깊이) mm	
	조리실	358(가로) X 231.5(높이) X 327(깊이) mm	

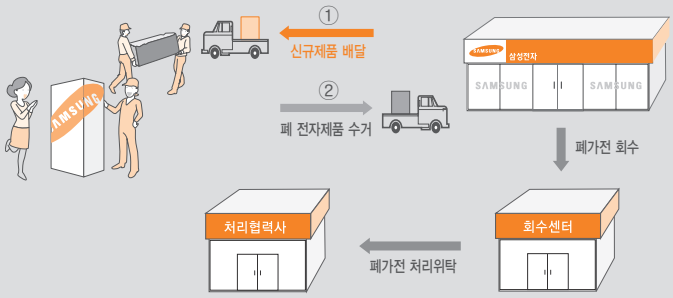
HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 45 2011-08-11 10:09:16

폐 가전제품 처리안내

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

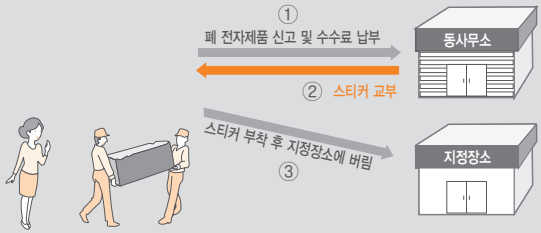
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



HQ-Z285VWX_DE68-03714W-03.indd 46 2011-08-11 10:09:17

제품보증서

품질 보증 기간은 1년
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 (3년)
부품보유기간은 7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불
소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우		
■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.
※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

SAMSUNG

삼성 지펠 오븐 주니어

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 **1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	**인터넷 홈페이지**
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.sec.co.kr** **www.zipel.com**

삼성전자주식회사 제조자명 : 삼성전자(말레이시아 법인)

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.